

Indice

Introduzione	9
1. Una chiave di lettura delle ambivalenze	23
1.1. Scenari del mutamento	23
1.2. La fine del cibo a buon mercato	27
1.3. I limiti delle segmentazioni e la polisemia del cibo	30
1.4. Edonismo e responsabilità del corpo	32
1.5. Polarità e tensioni nei comportamenti alimentari: una griglia interpretativa	35
2. Frammenti di cibo	41
2.1. Il cibo nella società mobile	41
2.2. Il fenomeno della quarta gamma: quando vince la velocità	42
2.3. Il cibo solitario: cosa mangiano i single?	44
2.4. Anche il cibo si de-localizza: snack e <i>slot food</i>	46
2.4.1. Crescono i consumi extradomestici / 2.4.2. Gli snack e i fuori pasto / 2.4.3. <i>Slot food</i>	
2.5. <i>Food around the clock</i> : il cibo di strada	49
2.6. Il piacere delle piccole porzioni	50
2.7. L'ibridazione del cibo	52
2.8. Sorpresa ed emozione	54
2.9. Riempire il tempo e riempirsi di cibo	55
3. I nuovi riti del mangiare	59
3.1. La festa: lo spazio per l'emozione	59
3.2. Situazioni e luoghi della socialità	61
3.3. Lo sciame inquieto degli <i>street bars</i>	62

3.4.	L'effetto sorpresa: il situazionismo gastronomico	65
3.5.	Il piacere di mangiar fuori	66
3.6.	Il mito dei cuochi	69
3.7.	La cucina italiana in America: l'autentico alla prova del <i>fast, simple, easy</i>	73
3.8.	Il <i>rentring</i> : il cuoco a domicilio	74
3.9.	Le vie del lusso: il cibo si fonde con la moda	75
3.10.	<i>Low cost</i> d'autore	77
4.	L'imperativo della buona vita: il potere magico del cibo	81
4.1.	Tra il cielo e la terra	81
4.2.	Cibo per il corpo e cibo per l'anima: alimentazione e tecniche del sé	85
4.3.	La responsabilità della salute: il cibo come elisir di lunga vita	87
4.4.	I cibi funzionali: tecnologie alimentari per la salute	89
4.5.	L'invenzione della natura: i probiotici	91
4.6.	Gli integratori: corpo energico e bellezza in pillole	93
4.7.	I saperi esperti: il moltiplicarsi dei discorsi sul cibo	95
4.8.	Chattare con il cibo	99
5.	Le ansie alimentari e l'eticizzazione del cibo	103
5.1.	L'onnivoro s'interroga	103
5.2.	Le paure alimentari nella società del rischio	105
5.3.	I rischi di deriva ortoressica	107
5.4.	Allarme obesità	109
	5.4.1. Un mondo grasso / 5.4.2. L'obesità si diffonde nei paesi in via di sviluppo / 5.4.3. I costi dell'obesità	
5.5.	L'impero del grasso corre ai ripari	114
5.6.	L'impatto ambientale della produzione della carne	117
5.7.	La mancanza di cibo e l'allarme biocarburanti	118
5.8.	Il menu a "km zero"	119
5.9.	La responsabilità individuale e la ricerca di soluzioni eco-compatibili	121
6.	L'estetica del gusto: il cibo come oggetto dei sensi	125
6.1.	Il polisensualismo della vita contemporanea	125
6.2.	Il desiderio che non deve essere colmato	127

6.3.	Sapore e stupore: l'anticipazione futurista	129
6.4.	Il cibo come arte	131
6.5.	Il cibo si fa "frase"	134
6.6.	La cucina è spettacolo	135
6.7.	Le parole del vino: il <i>sapere</i> del gusto	136
6.8.	L'acqua: l'estetica della trasparenza	138
7.	Tradizione e adattamento	145
7.1.	Il fascino della memoria	145
7.2.	La costruzione della tradizione	147
7.3.	Regole, riti, tradizioni: l'esempio della cucina ebraica	149
7.4.	Continuità e mutamento attraverso i consumi alimentari: i consumi degli immigrati	152
7.5.	Quando il cibo si mescola alla storia: il caso della cucina americana	154
7.6.	La socialità cambia forme	157
7.7.	Il cibo globale: tra omologazione e adattamento	160
8.	Le preferenze impossibili. Verso un cibo <i>fusion</i>?	167
8.1.	I dilemmi dell'industria alimentare	167
	8.1.1. Un bene incorporato / 8.1.2. L'allarme prezzi e la tensione verso la qualità / 8.1.3. La marca commerciale / 8.1.4. Un ossimoro: buono e magro / 8.1.5. Il locale non è sempre è un valore / 8.1.6. Sempre più etica	
8.2.	Le preferenze dei consumatori e il teorema dell'impossibilità	173
8.3.	Segmentare per target o per situazioni	175
8.4.	Verso un cibo <i>fusion</i>	176
	Epilogo. Tre figure dello scambio	179
	Riferimenti bibliografici	183